

Limburger Wurstsalat



> 30 Min.



Einfach



Zubereitung

1. Die Haut von der Fleischwurst abziehen. Wurst und Limburger in 1/2 cm dicke und 2 cm lange Streifen schneiden. Die geschälten Zwiebeln in Ringe und die Tomaten in Würfel schneiden.
2. Die Zutaten in eine Schüssel geben und mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Für die Marinade Essig und Öl verrühren und über den Salat gießen.
3. Zugedeckt mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und abschließend mit Radieschenscheiben und Petersilie dekorieren.

Zutaten



- 300g Fleischwurst
- 300g **GOLDSTEIG Limburger**
- 2 Zwiebeln
- 2 Tomaten
- 1 TL Kümmel
- 4 EL Essig
- 6 EL Sonnenblumenöl
- 1 Bund Radieschen
- ½ Bund Petersilie
- Salz
- Pfeffer